



Nr.1806 din 16.07.2018

Către,

INSTITUȚIA PREFECTULUI – JUDEȚULUI OLT

Urmare a adresei Institutiei Prefectului – Judetul Olt nr. 25755/Nesecret din 11.07.2018, inregistrata la DSVSA Olt sub numarul 12224/12.07.2018 referitor la : „Masuri specifice intreprinse in vederea prevenirii producerii de efecte negative asupra consumatorilor ca urmare a temperaturilor din vara 2018,, va comunicam:

Masurile specifice intreprinse in vederea prevenirii producerii de efecte negative asupra consumatorilor ca urmare a temperaturilor din vara 2018

Strategia de combatere a efectelor temperaturilor ridicate asupra sanatatii si bunastarii animale si sanatatii publice veterinare in toate situatiile de avertizare „cod galben” , „cod portocaliu ” si „cod rosu”.

SCOP:

reducerea efectelor temperaturilor ridicate asupra sănătății și bunăstării animale, a sanatatii publice veterinare si a mediului.

OBIECTIVE:

- protecția sanatatii si bunastarii animalelor;
- protecția sănătății publice;

RESPONSABILITĂȚI:

- autoritatea competenta veterinara de la nivel DSVSA si local;
- proprietarii și deținătorii de animale;
- agentii economici si operatorii din industria alimentara;

În sezonul cald crește riscul alterării alimentelor și implicit al apariției de toxiinfecții alimentare și de aceea este bine ca cetățenii să respecte câteva măsuri simple, dar foarte eficiente:

- Să cumpere produse alimentare numai din locuri sau spații înregistrate sanitar veterinar pentru că le oferă garanția unor produse sigure, care sunt controlate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor și care sunt depozitate în condiții corespunzătoare de temperatură.
- Odată cumpărate, produsele trebuie să fie ținute o perioadă cât mai scurtă la temperatura camerei.
- Alimentele care urmează a fi depozitate în frigider, să fie ambalate separat și menținute în decursul perioadei de valabilitate, la temperaturile și pentru perioada indicate pe ambalaj. Alimentele gătite trebuie păstrate în recipiente acoperite.
- Produsele care au fost decongelate nu se recongelează pentru fi preparate sau consumate ulterior.

- Îndepărtați alimentele alterate, sunt o sursă de contaminare pentru celelalte alimente.
- Spălați bine fructele și legumele înainte de a le depozita în frigider și înainte de a le consuma.

DSVSA OLT a elaborat si implementat :

Planul de masuri pentru perioada caniculara-2018,

care cuprinde urmatoarele :

1. Identificarea zonelor de risc epidemiologic și catagrafierea la zi a unităților de profil alimentar
2. Efectuarea de controale de către echipe de specialiști din cadrul biroului sigurantă alimentelor de origine animală, a biroului sigurantă alimentelor de origine nonanimală, a biroului inspecții, care vor asigura supravegherea permanentă a zonelor turistice, în baza unor tematici și programe de lucru ;
3. Organizarea sistemului rapid de alertă și asigurarea unui dispecerat de intervenții și sistem de comunicații (telefon mobil și fix), mediatizarea numărului de telefon pentru înregistrarea sesizărilor și reclamațiilor consumatorilor;
4. Colaborarea cu celelalte autorități abilitate și efectuarea unor acțiuni comune de control în teritoriu;
5. Acțiuni de verificare a magazinelor alimentare, agenților economici care comercializează alimente în incinta stațiilor de distribuție a carburanților, restaurantelor, fast-food-urilor, cantinelor, pensiunilor turistice, taberelor de copii, precum și altor unități de alimentație publică, în care se prepară, se servesc și se comercializează alimente , în vederea identificării și eliminării din consumul uman a produselor alimentare care prezintă un risc pentru sănătatea publică.
6. Verificarea respectării prevederilor art. 1(1) din Ordinul Președintelui ANSVSA nr. 46/2010, respectiv dacă persoanele fizice și juridice care pun la dispoziția consumatorilor produse și servicii care se supun controlului sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor, privind obligativitatea afișării la loc vizibil, respectiv la intrarea și ieșirea din unitate, precum și lângă casele de marcat în spațiul de comercializare sau, după caz, de prestare a serviciilor a anunțului cu numărul de telefon TEL VERDE: 0800.826.787 (linia telefonică cu apelare gratuită, în vederea formulării de sesizări/reclamații în domeniul siguranței alimentelor, precum și de sesizări cu privire la faptele de corupție din domeniul sanitar veterinar și al siguranței alimentelor).
7. Monitorizarea permanentă a tuturor cazurilor și situațiilor în care pot apărea focare de toxinfecții datorate consumului de alimente.

Monitorizarea permanentă a măsurilor obligatorii pe care trebuie să le respecte crescătorii de animale în perioadele caniculare :

Proprietarii și deținătorii de animale au obligația de a respecta anumite măsuri specifice care să asigure protecția și bunăstarea animalelor și să evite apariția stresului termic asociat perioadei de vară, adesea cu temperaturi caniculare.

Prevederi aplicabile fermierilor:

Fermierii și ceilalți proprietari de animale trebuie să aibă în vedere următoarele aspecte:
– asigurarea unui adăpost corespunzător pentru animale, care să poată oferi protecție față de acțiunea directă a razelor ultraviolete nocive;

- asigurarea unor cantități suficiente de apă și furaje corespunzătoare din punct de vedere cantitativ (în funcție de specie, talie și stare fiziologică) și calitativ (prospețime, raport energetic etc.);
- verificarea bunei funcționări a echipamentelor de adăpare, de furajare și a sistemelor de ventilație;
- verificarea disponibilității echipamentelor de rezervă, în principal a sistemelor de ventilație și a generatoarelor de energie electrică;
- în caz de caniculă, animalele folosite pentru tracțiune, sau alte activități de povară, nu vor fi exploatate în intervalul de orar 12.00 – 18.00, dacă temperatura exterioară, la umbră, depășește 25°C;
- la orice modificare suspectă a stării de sănătate a animalelor, precum și la apariția unor modificări comportamentale a acestora, deținătorul are obligația ca, pe lângă măsurile enumerate mai sus, să anunțe urgent medicul veterinar responsabil de supravegherea statusului de sănătate al animalelor din localitatea respectivă;
- în cazul în care animalele sunt ținute în afară, trebuie să se asigure existența de umbrare și de jgheaburi cu apă potabilă;
- dacă sursele de apă sunt greu accesibile sau blocate, apa trebuie administrată manual, în mod regulat, pentru a reduce riscul de deshidratare.

Prevederi aplicabile administrațiilor locale:

- administrațiile locale, pe teritoriul cărora există animale în transhumanță, trebuie să cunoască situația reală și să informeze deținătorii de animale despre fenomenele prognozate;
- consiliile locale și fermierii trebuie să se asigure că există posibilități de colectare și neutralizare a deșeurilor animaliere;
- să asigure locuri prestabilite pentru retragerea animalelor, în cazuri excepționale.

Prevederi aplicabile deținătorilor de animale de companie:

În cazul în care animalele de companie (cum ar fi câinii, pisicile, iepurii etc.) sunt ținute afară, este important să se asigure o sursă de apă potabilă, precum și adăpost corespunzător împotriva razelor solare.

Atenție deosebită trebuie acordată transportului animalelor de companie, astfel încât acestea să nu fie ținute în vehicule, expuse în mod direct și pe o perioadă îndelungată la radiațiile ultraviolete și la temperaturi ridicate.

Prevederi aplicabile deținătorilor de cai:

Ca și în cazul animalelor de crescătorie, cailor și poneilor, ținute afară în timpul zilei trebuie să aibă acces la adăpost umbrat și la surse de apă și hrană.

Prevederi aplicabile transportatorilor de animale:

- Sunt obligați prin lege să nu transporte animalele într-un mod care le-ar putea provoca răni, sau suferințe inutile;
- Înainte de a pleca la drum, este obligatorie verificarea condițiilor de microclimat existente în mijlocul de transport, dacă sunt adecvate și asigurate pe întreaga durată a transportului;
- Trebuie să verifice traseul și alte aspecte legate de călătorie, înainte ca animalele să fie încărcate în mijlocul de transport, astfel încât, după încărcarea acestora, plecarea să se facă în cel mai scurt timp, pentru a micșora durata călătoriei;

– La temperaturi crescute, densitatea de încărcare a animalelor în mijlocul de transport va fi redusă cu cel puțin 25% din capacitatea maximă de încărcare autorizată, în funcție de specie, talie, varșă și stare fiziologică;

– În cazul în care călătoria nu începe în cel mai scurt timp de la îmbarcare, șoferii trebuie să aibă planuri de urgență pentru a îngriji animalele, în funcție de necesități;

– Pentru călătorii de peste 8 ore, sistemele de ventilație din vehicul trebuie să fie capabile să mențină temperatura de confort termic în compartimentul animalelor pe toată durata transportului.

Prevederi aplicabile târgurilor în care se comercializează animale:

– Padourile, unde sunt ținute animalele în vederea comercializării, trebuie să fie suficient de spațioase pentru a asigura libertatea de mișcare minimă necesară animalelor cazate și trebuie să fie prevăzute cu zone de adăpostire umbrite.

– Trebuie asigurată aprovizionarea regulată cu apă și furaje, precum și existența unor surse alternative de alimentare cu apă.

Cel mai mare risc pentru animale, pe timp de caniculă, este lipsa apei, care duce la deshidratarea animalului și poate provoca suferință și chiar moarte.

Animalele tinere, cele hrănite preponderent cu furaje uscate și animalele care alăptează prezintă risc deosebit de deshidratare.

Sursa de apă potabilă.

În cazul în care există doar o sursă limitată de apă potabilă, trebuie avut în vedere necesarul zilnic de apă al unui animal, în funcție de specie, talie, rasă și stare fiziologică: SPECIE / Categorie de animale / Cantitate de apă recomandată este: vaci-lapte / 38-52 litri,

bovine / 38 litri, cai / 20-45 litri, porci / 4-11.5 litri, ovine / 6 litri, păsări-curte / 0,5 litri

Aceste cifre variază în funcție de vârsta animalului, starea fiziologică, temperatura mediului ambiant și umiditate.

Toți deținătorii de animale au obligația legală de a lua toate măsurile necesare, astfel încât să asigure standardele privitoare la bunăstarea animalelor deținute.

In actiunile de verificare s-au urmărit si se vor urmări în special următoarele aspecte:

- existența după caz a documentului de autorizare/înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor în conformitate cu prevederile Ordinului Președintelui ANSVSA nr. 57/2010, respectiv Ordinului Președintelui ANSVSA nr.111/2008, cu modificările și completările ulterioare;

- utilizarea ustensilelor de lucru care pot fi ușor curățate și igienizate (blaturi de plastic, cuțite de inox, tăvi de inox, etc);

- existența sursei de apă potabilă, care să fie utilizată atât la procesarea alimentelor cât și la menținerea stării de igienă;

- existența echipamentelor de protecție sanitară a personalului care manipulează și procesează produsele alimentare de origine animală și nonanimală, precum și existența documentelor care să ateste starea de sănătate a personalului angajat;

- respectarea condițiilor de igienă stabilite de legislația națională și comunitară (igienizarea mâinilor și a ustensilelor în timpul lucrului și obligatoriu înainte de începerea activității, evacuarea rapidă a deșeurilor și subproduselor rezultate precum și depozitarea

acestora astfel încât să nu constituie o sursă de contaminare, verificarea existenței unui contract cu o persoană juridică specializată pentru eliminarea deșeurilor și subproduselor alimentare);

- verificarea existenței programului de dezinsecție, dezinsecție și deratizare și a modului în care sunt îndeplinite și consemnate acțiunile DDD;

- curățarea și igienizarea periodică a spațiilor în care au fost manipulate și procesate produsele alimentare;

- modul de depozitare a produselor alimentare de origine animală și nonanimală, în special a celor care necesită condiții deosebite de temperatură, congelare sau refrigerare (carne, pește, produse lactate, ouă)

- lanțul frigorific la depozitare, transport și comercializare, cât și condițiile igienico-sanitare.

- respectarea de către operator a condițiilor generale de igienă conform prevederilor Regulamentului Parlamentului European nr. 852/2004, referitoare la aspectele structurale și la facilitățile privind dotarea obiectivului controlat.

- eligibilitatea produselor alimentare de origine animală și nonanimală (condițiile care trebuie îndeplinite), existența documentelor care să ateste calitatea și salubritatea acestora, precum și faptul că au fost achiziționate din unități autorizate/înregistrate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor;

- încadrarea alimentelor în termenele de valabilitate.

- evidențele și înregistrările privind intrările/ieșirile de produse alimentare de origine animală și nonanimală, în scopul stabilirii trasabilității, conform Regulamentului CE nr. 178/2002 (evidențe privind furnizorii, categorii de produse, data recepționării, cantitatea, termenul de valabilitate și alte date de identificare a produselor);

- expunerea spre comercializare a alimentelor trebuie să fie făcută astfel încât să se evite orice risc de contaminare și depreciere a acestora;

- servirea alimentelor trebuie să se realizeze numai în recipiente igienizați corespunzător sau în recipiente de unică folosință;

- alimentele trebuie să fie ambalate sau preambalate, atunci când acestea nu sunt destinate consumului la fața locului, iar după caz etichetate;

- în cazul alimentelor livrate sau distribuite la alte adrese pe bază de comandă, transportul acestora trebuie să se realizeze cu mijloace de transport autorizate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor și dotate corespunzător pentru a asigura protecția pe timpul transportului;

- existența procedurilor bazate pe principiile HACCP și aplicarea acestora, proporțional cu natura și dimensiunile unităților în obiectivele controlate (art.5 Regulamentul CE nr. 852/2004);

Serviciul Control Oficial Siguranța Alimentelor
Dr.lancu Marius

DIRECTOR EXECUTIV
DR. VERONEL BOLBOREA